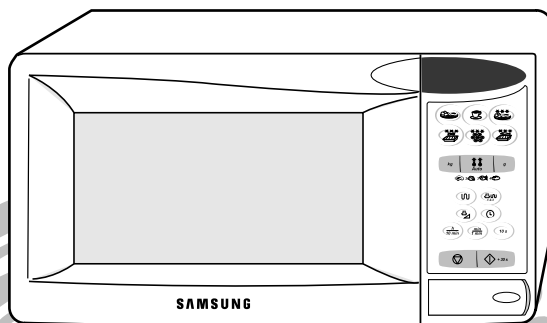
FORNO MICRO-ONDAS

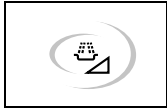
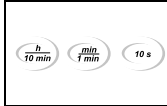
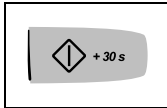
Manual de Instruções & Guia de Cozinha

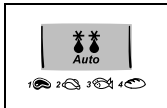
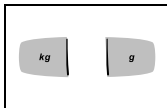
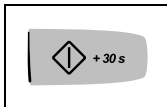
CE2733N/CE2733NT
CE2713N/CE2713NT

Guia de Referência Rápida........ 2
Forno........ 4
Acessórios........ 4
Painel de Controlo........ 5
Utilizar Este Manual de Instruções........ 6
Precauções de Segurança........ 6
Instalar o Seu Forno Micro-Ondas........ 8
Acertar o Relógio (CE2733N/CE2733NT)........ 8
Como Funciona um Forno Micro-Ondas........ 9
Verificar o Funcionamento Correcto do Seu Forno Micro-Ondas........ 9
O que Fazer em Caso de Dúvida ou Problemas........ 10
Cozinhar/Aquecer........ 11
Níveis de Potência........ 12
Interromper a Cozedura........ 12
Regular o Tempo de Cozedura........ 13
Utilizar a Função de Cozedura/Aquecimento Automático........ 13
Programações de Cozedura/Aquecimento Automático........ 14
Utilizar a Função de Descongelação Automática (CE2733N/CE2733NT)........ 15
Descongelação Manual de Alimentos (CE2713N/CE2713NT) 15
Programações da Descongelação Automática (CE2733N/CE2733NT)........ 16
Utilizar o Prato de Tostar (CE2733NT/CE2713NT)........ 17
Programações do Prato de Tostar (CE2733NT/CE2713NT)... 18
Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento........ 19
Seleccionar os Acessórios........ 19
Grelhar........ 20
Combinar o Micro-Ondas e o Grelhador........ 21
Cozedura Multi-Fases (CE2733N/CE2733NT)........ 22
Desactivar o Aviso Sonoro (CE2733N/CE2733NT)........ 23
Bloquear o Seu Forno Micro-Ondas (CE2733N/CE2733NT).. 23
Função de Memorização (CE2733N/CE2733NT)........ 23
Guia de Utensílios de Cozinha........ 24
Guia de Cozinha........ 25
Limpar o Seu Forno Micro-Ondas........ 33
Armazenar e Reparar o Seu Forno Micro-Ondas........ 34
Especificações Técnicas........ 34

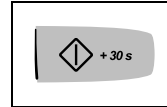
Code No. : DE68-01786C

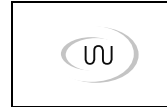
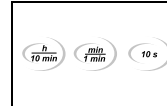
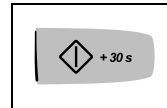
P

Modelo: CE2733N/CE2733NT

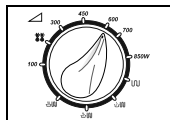
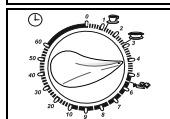
Se pretende cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
Seleccione o nível de potência, premindo uma vez ou mais.

2. Seleccione o tempo de cozedura, os botões **10min**, **1min** ou **10s** conforme necessário.

3. Prima ◇.
Resultado : A cozedura inicia-se.
O forno apita quatro vezes ao terminar a cozedura.

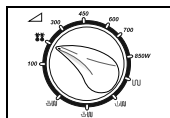
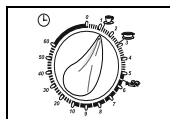
Se pretende descongelar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
Prima **Auto** ( ).

2. Seleccione o peso premindo os botões **kg** e **g** conforme necessário.

3. Prima ◇.

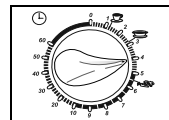
Se pretende adicionar mais um minuto

Mantenha os alimentos no forno.
Prima **+30s** uma ou mais vezes, por cada 30 seg. que pretende adicionar.

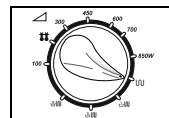
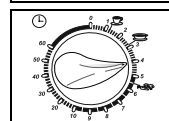
Se pretende grelhar alguns alimentos

1. Pré-aqueça o grelhador até à temperatura requerida, premindo e depois os botões **10min**, **1min** e **10s**.

2. Coloque os alimentos na grelha, dentro do forno.
Prima Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões **10min**, **1min** e **10s**.

3. Prima ◇.

Modelo: CE2713N/CE2713NT

Se pretende cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

2. Seleccione o tempo de cozedura rodando o botão de **TEMPO**.

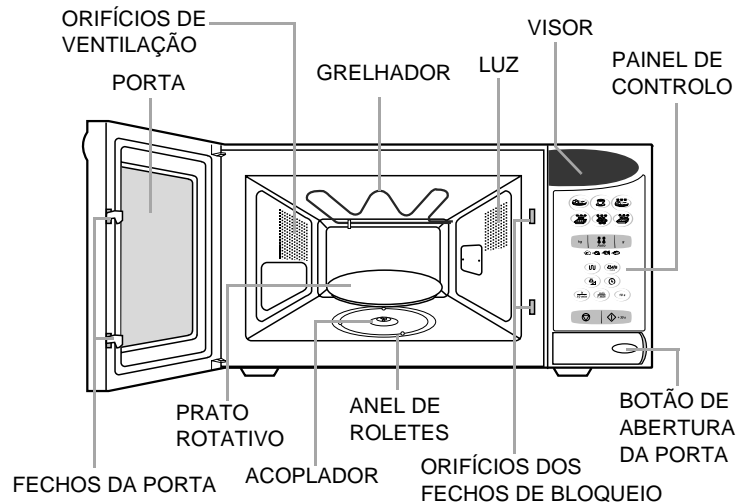
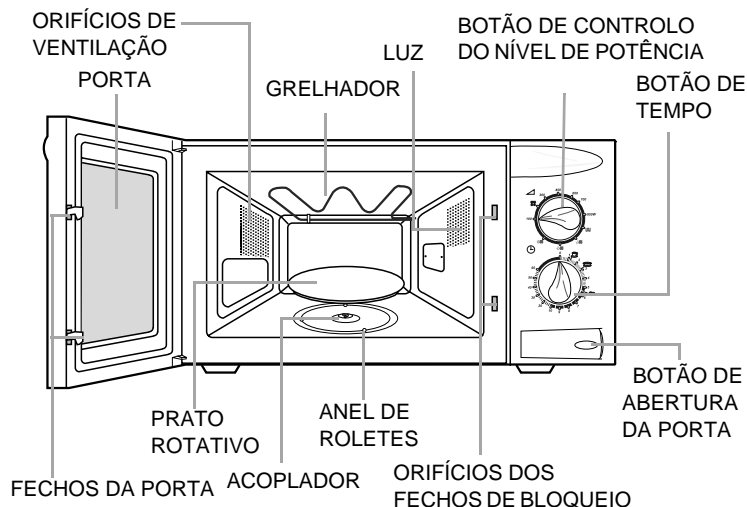
Se pretende descongelar alguns alimentos

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para (180W).

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo necessário.

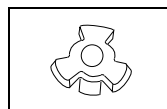
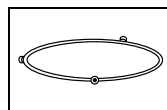
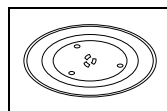
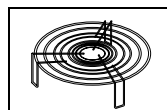
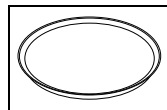
Se pretende regular o tempo de cozedura

Mantenha os alimentos no forno.
Rode o botão de **TEMPO** para o tempo pretendido.

Se pretende grelhar alguns alimentos

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para **Grelhador**( ).

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo adequado.

Forno

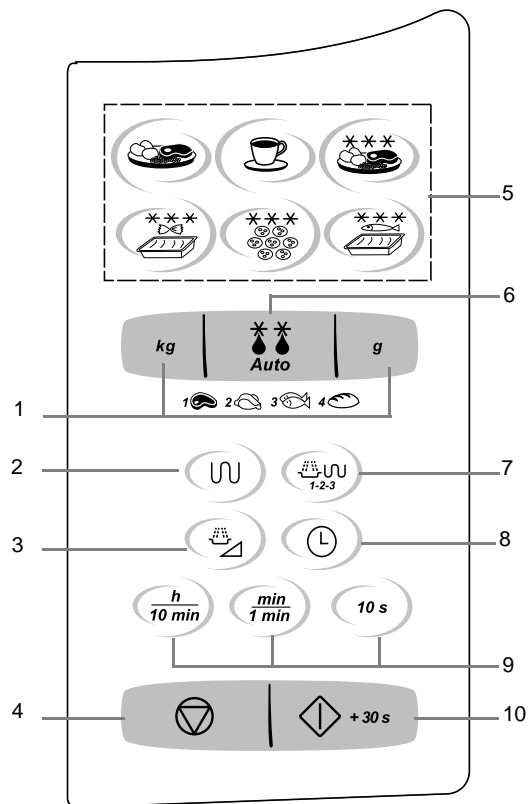
P

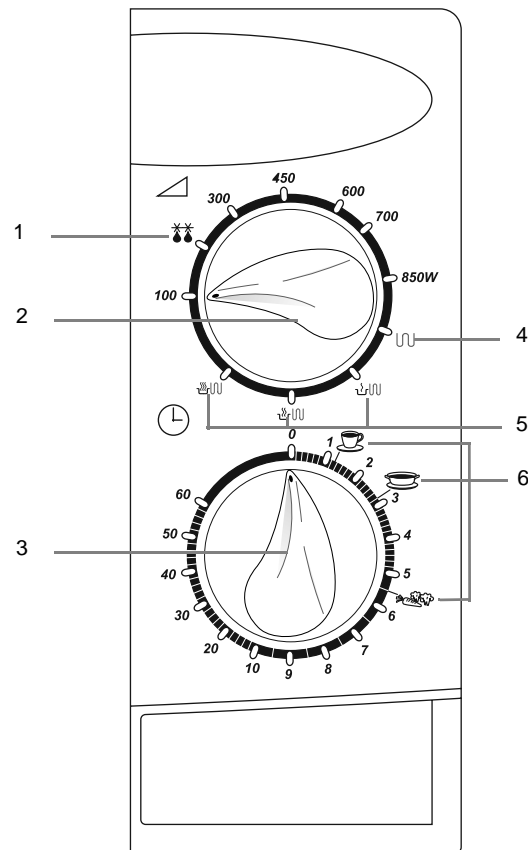
Modelo: CE2733N/CE2733NT

Modelo: CE2713N/CE2713NT

Acessórios

Consoante o modelo que adquiriu, ser-lhe-ão fornecidos vários acessórios que poderá utilizar de diversas formas.

1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor, na base do forno.
   Objectivo: O acoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel de Roletes**, a ser colocado no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato rotativo.

3. **Prato Rotativo**,a ser colocado sobre o anel de roletes, com o encaixe central sobre o acoplador.
   Objectivo: O prato rotativo funciona como a superfície principal de cozedura; pode ser facilmente removido para limpeza.

4. **Grelha de Metal**, a ser colocada sobre o prato rotativo.
   Objectivo: A grelha de metal pode ser utilizada para grelhar e nacozedura combinada.

5. **Prato de Tostar (apenas CE2733NT/CE2713NT),** ver página. 17.
   Objectivo: O prato de tostar é utilizado para tostar melhor os alimentos no modo de micro-ondas ou de cozedura combinada Ajuda a manter estaladiça a massa de pasteleiro e de pizzas.

☛ **NÃO** utilize o micro-ondas sem o anel de roletes e sem o prato rotativo.

Painel de Controlo

Modelo:CE2733N/CE2733NT

1. SELECÇÃO DO PESO
2. SELECÇÃO DO MODO DE GRELHADOR
3. SELECÇÃO DO MODO DE MICRO-ONDAS
4. BOTÃO PARAR/CANCELAR
5. SELECÇÃO DE COZEDURA/ AQUECIMENTO AUTOMÁTICO
6. SELECÇÃO DA FUNÇÃO DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
7. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
8. ACERTO DO RELÓGIO
9. REGULAÇÃO DO TEMPO
10. BOTÃO DE INÍCIO

Modeloo:CE2713N/CE2713NT

1. DESCONGELAÇÃO
2. BOTÃO DE CONTROLO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
3. BOTÃO DE TEMPO
4. SELECÇÃO DO MODO DE GRELHADOR
5. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
6. AQUECIMENTO PÁPIDO

P

Utilizar Este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um micro-ondas SAMSUNG. O seu Manual de Instruções contém diversas informações importantes sobre como cozinhar com o seu forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Sugestões úteis sobre os modos de cozedura***

Na 1ª página poderá encontrar um Guia de Referência Rápida que lhe explica as quatro operações básicas de cozinha:

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Descongelar alimentos***
- ***Grelhar alimentos***
- ***Adicionar mais tempo de cozedura***

No início deste manual poderá encontrar algumas ilustrações do forno, e dopainel de controlo, de modo a que possa encontrar os botões com mais facilidade.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam três símbolos diferentes.

Importante

Nota

Cuidado

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

Caso não observe as seguintes precauções de segurança, poderá ocasionar uma exposição perigosa à energia das micro-ondas.

(a) Em circunstância alguma tente utilizar o micro-ondas com a porta aberta, nem mexa nos fechos de segurança (fechos da porta). Não introduza nenhum tipo de objecto nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a superfície frontal, nem deixe acumular resíduos de alimentos nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes estão limpos, limpando-os após a utilização com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) Não utilize o forno, caso esteja danificado, até ser reparado por um técnico qualificado para o serviço e formado pelo fabricante.
É extremamente importante que a porta do forno feche correctamente e que nãoexistam danos na:
(1) Porta, vedantes da porta e vedantes em geral
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno deverá ser regulado, ou reparado, apenas por um técnico devidamente qualificado para o serviço e formado pelo fabricante.

Precauções de Segurança

Instruções de segurança importantes.

Leia cuidadosamente e conserve como futura referência.

Antes de cozinhar alimentos ou aquecer líquidos no seu micro-ondas, certifique-se de que são tomadas as seguintes medidas de segurança.

1. NÃO utilize utensílios metálicos no micro-ondas:
- Recipientes metálicos
- Loiça com decorações douradas ou prateadas
- Espetos, garfos, etc.

Razão: Poderão ocorrer arcos eléctricos ou faíscas e poderá danificar o forno.

2. NÃO aqueça:
- Recipientes, garrafas ou frascos estanques ou embalados em vácuo
  Ex) Biberões de bébé
- Alimentos com casca.
  Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

Razão: O aumento de pressão no interior poderá fazer com que expludam.
Sugestão: Remova as tampas e perfure a casca, sacos, etc.

3. NÃO ligue o micro-ondas quando está vazio.
Razão: Poderá danificar as paredes do micro-ondas.
Sugestão: Deixe sempre um copo com água no interior do micro-ondas. A água irá absorver as micro-ondas caso ligue acidentalmente o micro-ondas sem nada no seu interior.

4. NÃO tape os orifícios de ventilação com panos ou papéis.
Razão: Os panos, ou papéis poderão incendiar-se dado que o ar que sai do forno está quente.

5. UTILIZE SEMPRE luvas para retirar os alimentos do forno.
Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é transferido dos alimentos para o prato. Assim, os pratos ficam quentes.

6. NÃO mexa no elementos de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
Razão: Após terminar a cozedura, as paredes poderão estar suficientemente quentes para causar queimaduras, embora pareçam não estar. Não coloque materiais inflamáveis em contacto com as paredes do forno. Deixe arrefecer o forno.

7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
- Não guarde materiais inflamáveis dentro do forno
- Remova os arames de selagem dos sacos de papel ou de plástico
- Não utilize o seu forno micro-ondas para secar papéis
- Caso surja fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o ou retire o cabo de alimentação da tomada

8. Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e alimentos para bébé
- Mantenha SEMPRE um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de termi nar, de forma a que a temperatura fique uniforme.
- Mexa durante o aquecimento, se necessário. Mexa SEMPRE depois de aquecer.
- Tenha cuidado ao pegar no recipiente após o aquecimento. Poderá queimar-se, caso o recipiente esteja demasiado quente.
- Existe o risco de fervura atrasada.
- Para evitar o risco de fervura atrasada e eventual queimadura deve colocar uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do líquido e mexer antes, durante e após o aquecimento.

  Razão: Durante o aquecimento de líquidos, o ponto de ebulição pode ser atrasado; isso significa que a fervura pode iniciar-se depois de ter retirado o recipiente do forno. Tenha cuidado para não se queimar.
- Em caso de queimadura, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a área queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  * Cubra com uma gaze limpa e seca.
  * Não aplique pomadas, óleos ou loções.
- **NUNCA** encha o recipiente até ao cimo e escolha um recipiente que seja mais largo no cimo do que na base, para evitar que o líquido derrame. As garrafas com gargalo estreito poderão igualmente explodir caso aqueçam demasiado.
- **VERIFIQUE SEMPRE** a temperatura dos alimentos ou do leite do bébé antes de lho dar.
- **NUNCA** aqueça o biberão com a tetina colocada, dado que o biberão poderá explodir se aquecer demasiado.

9. Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não introduza o cabo na água, nem o ligue em locais com água. Mantenha o cabo de ali mentação afastado de superfícies aquecidas.
- Não utilize este aparelho caso o cabo de alimentação ou a ficha estejam danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço estendido quando abrir a porta do forno.
Razão: O ar quente, ou vapor, expelido, poderá causar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
Razão: Os resíduos de alimentos, ou os salpicos de óleo, agarrados às paredes ou chão do forno poderão causar danos na pintura e reduzir a eficácia do forno.

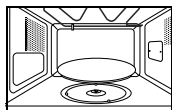
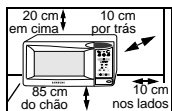
12. Poderá ouvir uns "cliques" durante o funcionamento, especialmente quando o forno está no modo de desongelação.
Razão: Quando muda a potência de saída, poderá ouvir esse som. Esta situação é normal.

13. Quando o micro-ondas é posto a funcionar sem qualquer carga no interior, a alimentação será cortada automati-camente, por motivos de segurança. Pode utilizar normalmente o forno, após um tempo de espera de 30 minutas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
Durante a cozedura, deve olhar, de vez em quando, para o interior do forno, caso os alimentos estejam colocados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outro material combustível.

IMPORTANTE
As crianças **NÃO** deverão estar autorizadas a utilizar nem a brincar com o micro-ondas. Nunca as deixe sozinhas próximo do forno quando este está a funcionar. Os objectos de interesse para as crianças não deverão ser colocados em cima do forno.

Instalar o Seu Forno Micro-Ondas

Coloque o forno numa superfície plana e estável, capaz de suportar o peso do forno.

1. Quando instalar o seu forno, verifique se a ventilação é a adequada para o seu forno, deixando uma distância no mínimo de 10 cm (4 polegadas) entre o muro e a parte de trás do forno, bem como os dois lados do forno, 20 cm (8 polegadas) entre o tecto e o forno e 85 cm (33 polegadas) acima do chão.

2. Remova todo o material de emblagem de dentro do forno.
   Instale o anel de roletes e o prato rotativo.
   Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.
3. Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

❋ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno poderá aquecer demasiado. Caso isso aconteça, o forno desligar-se-á automaticamente e manter-se-á inoperativo até arrefecer.

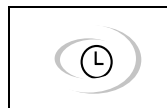
❋ Para a sua segurança pessoal, ligue o cabo a uma tomada de três pinos ligada à terra, com 230 Volt, 50 Hz, AC. Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, deverá ser o fabricante a substituí-lo, o representante comercial, ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar acidentes.

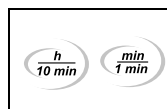
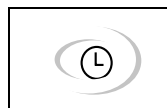
❋ **Não** instale o micro-ondas num ambiente húmido ou quente, por exemplo, próximo de um forno convencional ou de um radiador. As especificações de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo de alimen- tação fornecido com o forno. Limpe o interior e a porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

Acertar o Relógio (CE2733N/CE2733NT)

O seu forno micro-ondas dispõe de um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24h ou 12h. Deve acertar o relógio:

- ***Quando instala o micro-ondas pela primeira vez***
- ***Após uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio na mudança da hora de Verão para o Inverno e vice-versa.

1.

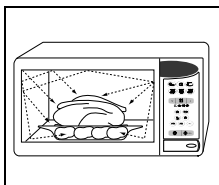
Para ver as horas no...	**Então prima o botão** 🕒**...**
formato de 24 horas	Uma vez
formato de 12 horas	Duas vezes

2. Acerte as horas com o botão **h** e os minutos com o botão **min**.

3. Quando a hora estiver correcta, prima 🕒 novamente para iniciar o relógio.
   Resultado : A hora é visualizada sempre que não esteja a utilizar o micro-ondas.

Como Funciona um Forno Micro-Ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem alterar a sua forma ou cor.

Pode utilizar o seu forno micro-ondas para:

- ***Descongelar***
- ***Cozinhar/Aquecer automaticamente***
- ***Cozinhar***

Princípio da Cozedura

1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente quando os alimentos rodam no prato rotativo. Assim, estes são cozin hados uniformemente.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cozedura prossegue depois, enquanto o calor se dissipa no interior dos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as características dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Teor de água
   - Temperatura inicial (refrigerado ou não)

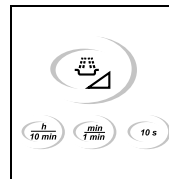
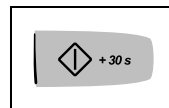
☛ Dado que o interior dos alimentos é cozinhado por dissipação de calor, a cozedura prossegue mesmo depois de retirar os alimentos do forno Assim, deve respeitar os tempos de espera indicados neste manual e nas receitas de modo a garantir:

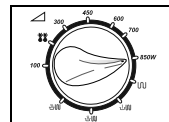
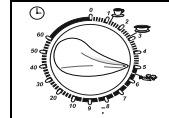
- Uma cozedura uniforme dos alimentos, até ao seu interior
- A mesmo temperatura em todas as partes dos alimentos

Verificar o Funcionamento Correcto do Seu Forno Micro-Ondas

Os seguintes procedimentos básicos permitem-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente.

Em primeiro lugar, coloque um recipiente com água no prato rotativo.

Modelo: CE2733N/CE2733NT

1. Prima e regule o tempo para 4-5 minutos, premindo o botão **1min** o número correcto de vezes.

2. Prima .
   <u>Resultado :</u> O forno aquece a água durante 4 a 5 minutos. Após esse tempo a água deverá estar a ferver.

Modelo: CE2713N/CE2713NT

1. Seleccione o nível máximo de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.
2. Regule o tempo para 4 a 5 minutos, rodando o botão de **TEMPO**.

✉ O forno deve estar ligado a uma tomada adequada. O prato rotativo deve estar posicionado dentro do forno. Se usar outro nível de potência que não o máximo, a água demorará mais tempo a ferver.

O que Fazer em Caso de Dúvida ou Problemas

P

Caso surja algum dos problemas baixo listados, tente as soluções indicadas.

◆ Isto é normal.
- Condensação dentro do forno
- Corrente de ar em torno da porta e da caixa do forno
- Reflexão de luz em torno da porta e da caixa exterior
- Saída de vapor em torno da porta ou dos oríficios de ventilação

◆ O forno não funciona quando prime o botão ◇ (CE2733N/CE2733NT).
- A porta está bem fechada?

◆ O forno não funciona quando roda o botão de **TEMPO**(CE2713N/CE2713NT).
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados.
- Regulou correctamente o tempo e/ou premiu o botão ◇ ? (CE2733N/ CE2733NT)
- Regulou correctamente o tempo?(CE2713N/CE2713NT)
- A porta está fechada?
- Provocou uma sobrecarga do circuito eléctrico e fundiu um fusível ou disparou o disjuntor?

◆ Os alimentos estão demasiado cozinhados ou pouco cozinhados.
- Selecionou o tempo de cozedura adequado para este tipo de alimentos?
- Seleccionou o nível de potência adequado?

◆ Surgem faíscas e ouvem-se estalidos no interior do forno (arcos eléctricos).
- Utilizou um prato com decorações metálicas?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes do forno?

◆ O forno provoca interferências com o rádio e a televisão.
- Poderão ocorrer interferências ligeiras na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. Isto é normal. Para solucionar este problema, instale o forno afastado da televisão, do rádio e de antenas.
- Caso seja detectada qualquer inteferência pelo microprocessador do forno, o visor será reiniciado. Para solucionar este problema, deligue o cabo de ali mentação e torne a ligá-lo. Acerte novamente o relógio.(CE2733N/CE2733NT)

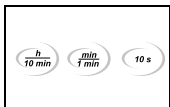
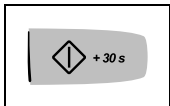
✉ Caso as soluções acima não lhe permitam resolver o problema, contacte o seu agente local ou a assistência técnica da SAMSUNG.

P

Os procedimento seguintes explicam-lhe como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de se ausentar.

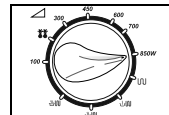
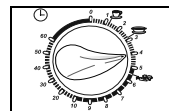
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta do forno.

Modelo: CE2733N/CE2733NT

1. Prima .
Resultado : A indicação 850W (potência máxima de cozedura) surge no visor:
Seleccione o nível de potência adequado premindo novamente, até que seja visualizada a voltagem correspondente.
Consulte o quadro de níveis de potência na página seguinte.

2. Regule o tempo de cozedura premindo os botões **10min**, **1min** e **10s** .

3. Prima .
Resultado : A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar. A cozedura inicia-se e ao terminar o forno apita quatro vezes.
1) A cozedura tem início e ao terminar, o forno apita quatro vezes.
2) O aviso do final da cozedura opitará 3 vezes (uma vez 1 minuto).
3) A bora actual surge novamente no visor.

☛ **Nunca** ligue o micro-ondas quando este está vazio.

✉ Caso pretenda aquecer um prato por um período curto de tempo, com a potência máxima (850W), basta premir o botão **+30s** por cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno começa imediatamente a funcionar.

Modelo: CE2713N/CE2713NT

1. Seleccione o nível máximo de cozedura, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA.**
(POTÊNCIA MÁXIMA : 850 W)

2. Regule o tempo, rodando o botão de **TEMPO**.
Resultado : A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.

☛ **Nunca** ligue o forno micro-ondas quando este está vazio.

✉ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

P

Níveis de Potência

Pode seleccionar entre os seguintes níveis de potência

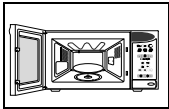
Nível de Potência	Saída			
	CE2713N/CE2713NT		CE2733N/CE2733NT	
	MWO	**GRELHADOR**	**MWO**	**GRELHADOR**
Máxima	850 W	-	850 W	-
Alto	700 W	-	-	-
Médio Alto	600 W	-	600 W	-
Médio	450 W	-	450 W	-
Médio Baixo	300 W	-	300 W	-
Descongelar( )	180 W	-	180 W	-
Baixo/Manter Quente	100 W	-	100 W	-
Grelhador	-	1100 W	-	1100 W
Combi I	300 W( )	1100 W	600 W	1100 W
Combi II	450 W( )	1100 W	450 W	1100 W
Combi III	600 W( )	1100 W	300 W	1100 W

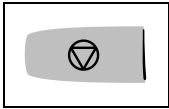
Se seleccionar um nível de potência mais alto, deve reduzir o tempo de cozedura.

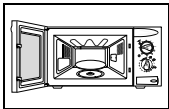
Se seleccionar um nível de potência mais baixo, deve aumentar o tempo de cozedura.

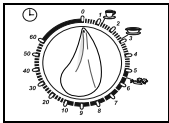
Interromper a Cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer altura para verificar os alimentos.

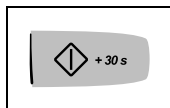
Modelo: CE2733N/CE2733NT

1. Para interromper temporariamente;
Abra a porta do forno.
Resultado : A cozedura pára. Para retomar, feche a porta e prima de novo.

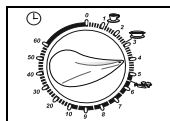
2. Para parar completamente;
Prima duas vezes.
Resultado : A cozedura pára. Se pretender cancelar as programações, proma o botão **Cancel**( ) novamente.

Pode também cancelar quaisquer programações antes de iniciar premindo **Cancel** ( ) .

Modelo: CE2713N/CE2713NT

1. Para parar temporariamente;
Abra a porta do forno.
Resultado : A cozedura pára. Para retomar, feche a porta do forno.

2. Para parar completamente;
Rode o botão de **TEMPO** para “0”.

Regular o Tempo de Cozedura

Modelo: CE2733N/CE2733NT

Pode aumentar o tempo de cozedura premindo o botão +30s uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

Prima o botão **+30s** uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

Modelo: CE2713N/CE2713NT

Regule o tempo de cozedura remanescente rodando o botão de **TEMPO**.

Utilizar a Função de Cozedura/Aquecimento Automático

Modelo: CE2733N/CE2733NT

Com a função de Cozedura/Aquecimento Automático, o tempo de cozedura é regulado automaticamente, sem ter de premir ⬦ Pode regular o número de doses premindo o botão de Aquecimento/ Cozedura Automática o número de vezes necessário.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

Prima o botão **Aquecimento/Cozedura Automática** pretendido o número de vezes necessário.

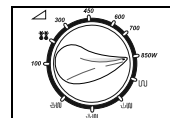
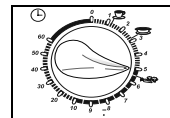
Resultado : A cozedura inicia-se passados cerca de 2 segundos. Ao terminar:

1) O forno apita quatro vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes 1 minuto.
3) A hora actual surge no visor.

Exemplo: Pressione o botão (☕) uma vez para aquecer uma chávena de café. Consulte a página seguinte para mais informações.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Modelo: CE2713N/CE2713NT

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para a Potência Máxima.

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar Aquecimento Automático.
(bebidas, sopa/molho ou legumes frescos).

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

P

Modelo: CE2733N/CE2733NT

O quadro seguinte apresenta os vários programas do Cozedura/ Aquecimento Automático e respectivas quantidades, tempos de espera e recomendações.

Tipo de Dose/ Botão	Quantidade	Tempo de Espera	Recomendações
Comida pronta (fria)	300-350 g	3 min.	Coloque a comida num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para comidas constituídas por três componentes (ex: carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	1-2 min.	Coloque o líquido numa chávena de cerâmica e aquece-o destapado. Coloque a chávena (150 ml) ou a caneca (250) no centro do prato rotativo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera.
Comida pronta (congelada)	300-350 g	4 min.	Verifique se o prato da comida pronta congelada é apropriado para micro-ondas Perfure a película que cobre a comida pronta. Coloque a comida pronta congelada no centro. Este programa é adequado para comida pronta congelada constituída por três componentes (ex: carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
Massa gratinada (congelada)	200 g 400 g	2-3 min.	Coloque a massa gratinada numa travessa de pyrex de tamanho apropriado. Coloque a travessa sobre a grelha. Este programa é adequado para massa gratinada congelada, como lasanha, cannelloni ou macarrão.
Mini-quiches/ Mini-pizzas (congeladas)	150 g (4-6) 250 g (7-9)	-	Coloque as mini-quiches e as mini-pizzas sobre a grelha.
Peixe gratinado (congelado)	200 g 400 g	2-3 min.	Coloque o peixe gratinado congelado numa travessa de pyrex de tamanho apropriado. Coloque a travessa sobre a grelha. Este programa é adequado para comida pronta congelada constituída por filetes de peixe com legumes e molho.

Modelo: CE2713N/CE2713NT

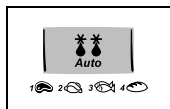
Eis algumas sugestões e recomendações que deve seguir se pretende aquecer alimentos com a função de Cozedura/Aquecimento Automática.

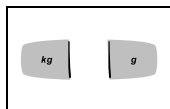
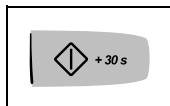
Símbolo	Tipo de Dose	Potência	Quant.	Tempo Cozedura	Tempo Espera
	Bebidas	850 W	150 ml	1 min 15 seg	1-2 min.
	Sopa/Molho (fria)	850 W	200-250 ml	2 min 50 seg	2-3 min.
	Legumes Frescos	850 W	300-350 g	5 min 30 seg	3 min.

Utilizar a Função de Descongelação Automática (CE2733N/CE2733NT)

A função de Descongelação Automática permite-lhe descongelar carne, peixe, aves, pão ou bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são seleccionados automaticamente. Só tem de seleccionar o programa e o peso.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Prima **Auto**( ).
   Resultado : Surge a seguinte indicação:

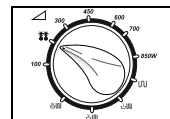
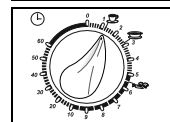
   Prima **Auto**( ) uma ou mais vexes, consoante o tipo de alimento a descongelar. Consulte o quadro na página seguinte para mais informações.

2. Seleccione o peso dos alimentos, premindo os botões **kg** e **g** .

3. Prima .
   Resultado :
   - A descongelação inicia-se.
   - O forno apita a meio do tempo de descongelação para virar os alimentos.
   - Prima novamente para teminar a descongelação.

   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O aviso de final apita 3 vezes 1 minuto.
   3) A hora actual surge no visor.

✉ Pode também descongelar manualmente os alimentos. Para isso, seleccione a função de cozedura/aquecimento com um nível de potência de 180W. Consulte a secção "Cozinhar/ Aquecer na página. 11, para mais informações.

Descongelação Manual de Alimentos (CE2713N/ CE2713NT)

A função de descongelação permite-lhe descongelar carne, peixe, aves, pão e bolos.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato riõtativo e feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para (180W).

2. Rode o botão de **TEMPO** seleccionar o tempo adequado.
   Resultado : A descongelação inicia-se.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

P

Programações da Descongelação Automática (CE2733N/CE2733NT)

P

O quadro seguinte apresenta os vários programas da Descongelação Automática e respectivas quantidades, tempos de espera e recomendações.

Remova todo o tipo de material de embalagem antes da descongelação.

Coloque a carne, aves ou peixe num prato de louça.

Código	Alimentos	Quantidade	Tempo de espera	Recomendações
1	Carne	200-1500 g	20-60 mins	Proteja as extremidades com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2	Aves	200-1500 g	20-60 mins	Proteja as pernas e asas com folha de alumínio. Vire a ave quando o forno apitar. Este programa é adequado para frango inteiro ou para pedaços de frango.
3	Peixe	200-1500 g	20-50 mins	Proteja o rabo do peixe com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixe inteiro e para filetes de peixe.
4	Pão/ Bolos	125 - 625 g	5-20 mins	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de louça e, se possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, em fatias ou inteiro, assim como para carcaças e baguetes. Disponha as carcaças em círculo. Este programa é indicado para todos os tipos de bolos secos, biscoitos, cheese cake e massa pasteleira. Não é adequado para massa estaladiça, bolos de fruta e de creme e bolos com cobertura de chocolate.

Seleccione a função de Descongelamento Manual a180 W se desejar descongelar alimentos manualmente. Para mais pormenores acerca de descongelamento e tempos de descongelamento, consulte a página. 30.

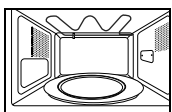
Utilizar o Prato de Tostar (CE2733NT/CE2713NT)

P

O seu micro-ondas Samsung dispõe de um prato de tostar como acessório adicional.

Este prato de tostar permite-lhe tostar os alimentos não só por cima, com o grelhador, mas também por baixo, devido à elevada temperatura do prato de tostar.

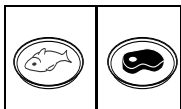
Os diversos alimentos que pode preparar com o prato de tostar encontram- se no quadro seguinte (ver página seguinte).

O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo e pré-aqueça com o nível mais elevado [600W + Grill( )]da combinação Micro-Ondas /Grelhador, seguindo as instruções do quadro.

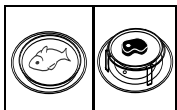
☞ Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica bastante quente.

2. Pincele o prato com azeite, se quiser cozinhar alimentos como bacon e ovos,para que estes fiquem bem tostados.

❋ O prato de tostar tem um revestimento em teflon que não é resistente a sriscos. Não utilize objectos afiados, como facas, para cortar no prato de tostar.

❋ Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície do prato de tostar, ou remova os alimentos do prato, antes de os cortar.

3. Coloque os alimentos no prato de tostar.

☞ Não utilize objectos que não sejam resistentes ao calor; ex.: recipientes de plástico.

☞ Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato rotativo.

4. Coloque o prato de tostar na grelha metálica (ou no prato) no micro-ondas.

5. Seleccione o nível de potência e o tempo de cozedura adequados.
Consulte o quadro na página seguinte.

✉ **Como limpar o prato de tostar**
Lave o prato de tostar com água quente e detergente e enxague com água limpa.

✉ Não utilize um esfregão, ou uma esponja áspera, para não danificar o revestimento exterior.

❋ **Atenção**
O prato de tostar não deve ser lavado na máquina de lavar-loiça

Programações do Prato de Tostar (CE2733NT/CE2713NT)

É recomendável que pré-aqueça o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo.

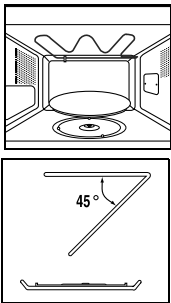
Pré-aqueça o prato de tostar com 600W+Grill(♨) e siga os tempos e as instruções indicadas no quadro.

Alimentos	Quantidade	Tempo de Pré- aquecimento	Potência	Tempo de Cozedura	Recomendações
Bacon	4 fatias (80g)	3 min.	600W+ Grelh. (♨)	3-3½ min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado. Coloque o prato na grelha.
Tomates Grelhados	200 g (2)	3 min.	450W+ Grelh. (♨)	4-4½ min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates a meio e ponha queijo por cima. Disponha-os em círculo. Coloque o prato de tostar na grelha.
Hamburger (congelado)	2 (125g)	3 min.	600W+ Grelh. (♨)	6½-7 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os \hamburgers em círculo. Coloque o prato de tostarna grelha. Vire passados 4-5 min.
Baguetes (congelado)	200-250 g (2)	4 min.	450W+ Grelh. (♨)	7-8 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque 1 baguete no centro, 2 baguetes lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
Pizza (congelado)	300-350 g	4 min.	600W+ Grelh. (♨)	8-9 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato na grelha.
Batatas Assadas	250 g 500 g	3 min.	600W+ Grelh. (♨)	5-6 min. 8-9 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas a meio. Coloque-as no prato com a face cortada para baixo. Disponha-as em círculo. Coloque o prato na na grelha.
Filetes de peixe (congelado)	150 g (5) 300 g (10)	4 min.	600W+ Grelh. (♨)	6½-7 min. 9-9½ min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de azeite. Disponha os filetes em círculos. Vire após 3½ min (5) ou após 5 min (10).
Pedaços de frango (congelado)	125 g 250 g	4 min.	600W+ Grelh. (♨)	4½ -5 min. 7-7½ min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de azeite. Distribua os pedaços de frango no prato. Coloque o prato na grelha. Vire após 3 min (125g) ou 5 min (250g).
Pizza (fria)	300-350 g	4 min.	450W+ Grelh. (♨)	5½-6½ min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato na grelha.

Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento

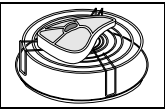
O elemento de aquecimento é utilizado para grelhar. Pode ser colocado numa de duas posições:

- ***Posição horizontal, para grelhar ou para cozedura combinada de micro-ondas + grelhador***

☞ Mude a posição do elemento de aquecimento apenas quando este arrefecer e não exerça demasiada força ao colocá-lo na posição vertical.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn the heater downward by 45° and clean it.	

Seleccionar os Acessórios

P

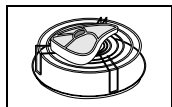
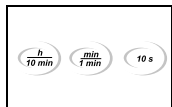
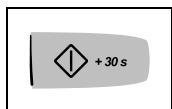
Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, nem copos ou guardanapos de papel, etc.

Caso pretenda seleccionar o modo de cozedura combinada (grelhador e micro-ondas) utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas e resistentes ao calor. Os utensílios metálicos poderão danificar o seu forno.

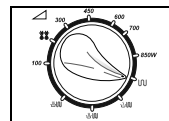
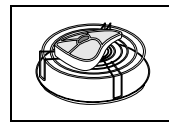
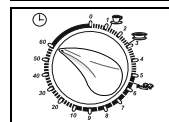
✉ Para mais informações sobre os utensílios adequados, consulte o Guia de Utensíliosde Cozinha, na página. 24 .

P

O grelhador permite-lhe aquecer e tostar rapidamente os alimentos, sem utilizar as micro-ondas. Para isso, é fornecida uma grelha metálica juntamente com o seu forno micro-ondas.

Modelo: CE2733N/CE2733NT

1. Pré-aqueça o grelhador até à temperatuira pretendida, premindo ᙀ e depois os botões **10min**, **1min** e **10s**.

2. Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.

3. Prima ᙀ.
Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões **10min**, **1 min** e **10s**.
(O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos).

4. Prima ◇.
Resultado : A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a roder.
1) A cozedura tem início e ao terminar, o forno apita quatro vezes.
2) O aviso do final da cozedura opitará 3 vezes (uma vez 1 minuto).
3) A bora actual surge novamente no visor.

Modelo: CE2713N/CE2713NT

1. Pré-queça o grelhador até à temperatura pretendida, rodando o botão de controlo de potência para o sinal (ᙀ) e rodando o botão de tempo para o valor adequado.

2. Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.

3. Seleccione o nível de potência e o **TEMPO** de cozedura adequado.
(Exemplo : 60 minutos)
Resultado : A cozedura inicia-se.

✉ Não se preocupe caso o elemento de aquecimento se ligue e desligue durante a cozedura. Este sistema foi concebido para evitar o sobre-aquecimento do forno.

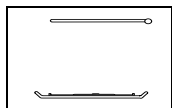
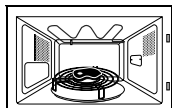
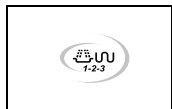
☛ Utilize sempre luvas ao retirar os pratos do forno, dado que estarão bastante quentes.

☛ Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

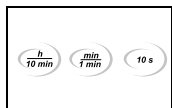
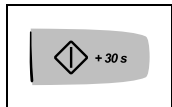
Combinar o Micro-Ondas e o Grelhador

Pode também utilizar a cozedura combinada de micro-ondas e grelhador, para cozinhar rapidamente e tostar, simultaneamente.

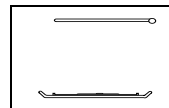
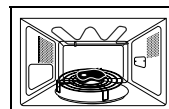
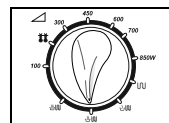
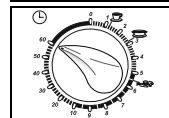
- Utilize **SEMPRE** utensílios próprios para micro-ondas e resistentes ao calor. os pratos de vidro e de cerâmica são ideais, dado que permitem que as micro-ondas penetrem nos alimentos uniformemente.
- Utilize **SEMPRE** luvas ao retirar os recipientes do forno, dado queestarão bastante quentes.

Modelo: CE2733N/CE2733NT

1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizon tal, consulte a página. 19 para mais informações.

2. Abra a porta do forno, premindo o botão grande no canto inferior direitodo painel de controlo. Coloque os alimentos na grelha e a grelha sobre o prato rotativo. Feche a porta.

3. Prima **Combi** ( ).
Resultado : Surgem as seguintes indicações:
(modo micro-ondas e grelhador)
600W (potência de saída)

Seleccione o nível de potência adequado premindo **Combi**( ) novamente até que surja o nível de potência correspondente.

Não pode regular a temperatura do grelhador.

4. Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões **10min**, **1min** e **10s**.
(O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos).

5. Prima .
Resultado : A cozedura combinada inicia-se. Ao terminar a cozedura.
1) O forno apita quatro vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes 1 minuto.
3) A hora actual surge no visor.

A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de MO e grelhador é de 600W.

Modelo: CE2713N/CE2713NT

1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizon tal, consulte a página. 19 para mais informações.

2. Abra a porta do forno, premindo o botão grande no canto inferior direito do painel de controlo. Coloque os alimentos na grelha e a grelha sobre o prato rotativo. Feche a porta.

3. Rode o botão de **Contorlo de Potência** para o nível de potência adequado (, ,).

4. Rode o botão de **Tempo** para seleccionar o tempo adequado.
(Exemplo : 60 minutos)
Resultado : A cozedura inicia-se.

A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de MO e grelhador é de 600W.

Cozedura Multi-Fases (CE2733N/CE2733NT)

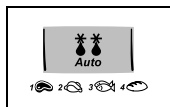
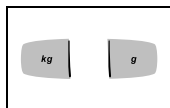
O seu micro-ondas pode ser programado para cozinhar os alimentos até 3 fases.

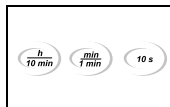
Exemplo : Pretende descongelar e cozinhar alimentos sem ter de reiniciar o forno após cada fase. Assim, pode descongelar e cozinhar um peixe de 500 g em três fases:

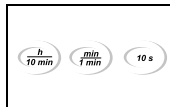
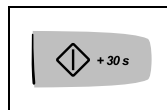
- ***Descongelação***
- ***Cozedura I***
- ***Cozedura II***

✉ Pode optar entre a cozedura multi-fases de 2 ou de 3 fases.

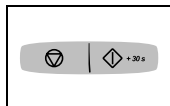
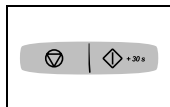
✉ Se definir três fases, a primeira deve ser de descongelação.

✉ Não prima ◇ até ter seleccionado a fase final

1. Prima **Auto** ( ) uma vez, ou mais.

2. Seleccione o peso, premindo os botões **kg** e **g** o número de vezes adequado (500g no exemplo).

3. Prima .
   Modo Micro-Ondas (I):
   ;se necessário, seleccione o nível de potência premindo novamente o botão uma vez ou mais. (600W no exemplo)

4. Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões **10min**, **1min** e **10s** o número adequado de vezes.
   (4 minutos no exemplo).

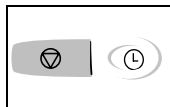
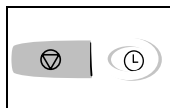
5. Prima .
   Modo grelhador (II):

6. Seleccione o tempo de cozedura, premindo os botões **10min**, **1min** e **10s** o número adequado de vezes.
   (5 minutos no exemplo).
   (O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos).

7. Prima ◇.
   Resultado : Os 3 modos [descongelação e cozedura (I,II)] são seleccionados em sequência. Consoante o modo de descongelação seleccionado, o forno poderá apitar a meio da descongelação para o lembrar de virar os alimentos.
   - Ao terminar a cozedura, o forno apita quatro vezes.
   - O aviso de final apita 3 vezes 1 minuto.
   - A hora actual surge no visor.

Desactivar o Aviso Sonoro (CE2733N/ CE2733NT)

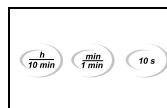
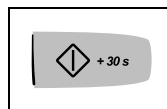
Pode desligar o alarme sonoro sempre que quiser.

1. Prima ⊽ e ◇ ao mesmo tempo.
   Resultado : O forno não apita sempre que prime um botão.

2. Para reactivar o sinal sonoro, prima ⊽ e ◇ novamente ao mesmo tempo.
   Resultado : O forno funciona novamente com o sinal sonoro.

Bloquear o Seu Forno Micro-Ondas (CE2733N/CE2733NT)

O seu forno micro-ondas está equipado com um programa especial de Protecção Contra Crianças, que lhe permite bloquear o forno de forma a que as crianças, ou outras pessoas, não o possam pôr em funcionamento acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.

1. Prima ⊽ e ◷ ao mesmo tempo.
   Resultado : O forno fica bloqueado (não pode seleccionar nenhuma função).

2. Para desbloquear o forno, prima ⊽ e ◷ novamente, ao mesmo tempo.
   Resultado : O forno pode ser utilizado normalmente.

Função de Memorização (CE2733N/CE2733NT)

Para facilitar o seu trabalho, este forno memoriza o último modo de cozedura utilizado.

1. Adicione algum tempo de cozedura, utilizando os botões **10min**,**1min** e **10s**.

2. Prima ◇.

✉

1) Ao terminar a cozedura, o aviso sonoro de final apita 3 vezes. (A campainha toca durante 1 minuto). Depois, o modo de cozedura será "Reiniciado" e o forno ignorará o último modo de cozedura utilizado.
2) Caso não seja utilizado, depois da porta ser aberta e fechada uma vez, o modo de cozedura será "Reiniciado" passados 30 segundos.
3) Prima Cancel(⊽) o mode de cozedura será “REINICIADI”.

P

Guia de Utensílios de Cozinha

P

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrar nos alimentos, sem ser reflectidas, ou absorvidas, pelo prato utilizado.

Assim, deve ter atenção ao seleccionar os utensílios de cozinha. Caso os utensílios sejam próprios para micro-ondas, não terá de se preocupar.

O quadro seguinte apresenta os vários tipos de utensílios de cozinha e indica se podem, ou não, ser utilizados, e como, num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para Micro-Ondas	Observações
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades, para proteger as áreas contra a cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos caso a folha de alumínio esteja demasiado próxima das paredes do forno, ou se utilizar folhas grandes.
Browning plate	✓	Não pré-aquecer mais do que 8 minutos.
Loiça de barro e porcelana	✓	A loiça de porcelana, de barro, vidrada e de cerâmica, e a porcelana fina, são normalmente adequadas, excepto se tiverem decorações metálicas.
Pratos descartáveis de poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de Fast-food		
• Recipientes e copos em polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento poderá derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Poderá incendiar-se.
• Papel reciclado ou metalizado	✗	Poderá causar arcos.
Vidro		
• Loiça de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, excepto se tiver decorações metálicas.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino poderá partir-se se aquecer bruscamente.
• Garrafas de vidro	✓	Deve remover a tampa. Adequada apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Poderá causar arcos ou fogo.
• Arames para selar sacos	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para cozedura e aquecimento rápidos. Serve também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Poderá causar arcos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente, se for plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico poderão deformar ou descorar a altas temperaturas. Não utiliz plástico de Melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Ao retirar a película deve ter cuidado com o vapor acumulado.
• Sacos de congelamento	✓ ✗	Apenas se próprios para cozinhar ou resistentes ao calor. Não devem ser estanques. Se necessário, fure-o com um garfo.
Papel de cera ou encerado	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade e evitar os salpicos.

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, sendo atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente. O rápido movimento das moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios de cozinha para micro-ondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe, para uma maior eficácia. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem penetrar na cerâmica, no vidro, na porcelana e no plásticoo, assim como no papel e na madeira. Asim, não deve utilizar utensílios de metal para cozinhar.

Alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Diversos tipos de alimentos são adequados para cozinhar no micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, frutam massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Os molhos, sopas, pudins, conservas e chutneys podem também ser cozinhados num micro-ondas. De um modo geral, a cozedura no micro-ondas é ideal para qualquer tipo de alimento que seja normalmente cozinhado numa caçarola. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate, (ver o capítulo com as informações especiais).

Tapar durante a cozedura
Tapar os alimentos durante a cozedura é bastante importante, dado que a água evaporada sobe como vapor, ajudando no processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de várias formas: com um prato de loiça, uma tampa de plástico ou com película aderente.

Tempos de espera
Depois de terminar a cozedura, o tempo de espera é importante, de forma a permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de cozinha para legumes congelados

Utilize um pirex apropriado com tampa. Tape e cozinhe durante o tempo mínimoe - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes, uma durante a cozedura e outra depois. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga depois de cozinhar. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600W	4½-5½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300 g	600W	9-10	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão Verde	300 g	600W	8-9	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Vários Legumes (cenouras, ervilhas, milho)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (Tipo Chinês)	300 g	600W	8-9	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

P

Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se estiver indicada outra quantidade deágua - consulte o quadro. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte o quadro.Prossiga a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vezdepois. Adicione sal, especiarias ou manteiga. Tape e espere durante 3 minutos.

Sugestão: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Quanto mais pequenos forem pedaços, mais depressa ficarão cozidos.

Os legumes frescos deverão ser cozinhados com a potência máxima(850W).

Alimento	Quanti-dade	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Prepare ramos iguais. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5½-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare ramos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Vire os caules para o centro.
Courgettes	250g	3½-4	3	Corte as courgettes em rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhar até ficar tenro.
Beringela	250g	3½-4	3	Corte as beringelas em pequenas rodelas e salpique com uma colher de sumo de limão.
Alho-francês	250g	4½-5	3	Corte o alho-francês em rodelas grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5½-6	3	Corte as cebolas em rodelas ou em metades. Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	4½-5	3	Corte os pimentos em rodelas pequenas.
Batatas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese as batatas descacadas e corte-as em metades ou quartos iguais.
Nabos	250g	5-5½	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa - o arroz duplica o volume durante a cozedura. Cozinhe tapado. Após terminar a cozedura, mexa antes do tempo de espera e tempere com sal ouadicione especiarias e manteiga.
Nota: O arroz poderá não abosrver toda a água, após terminar o tempo de cozedura.

Massas: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, sal e mexa bem. Cozinhe destapado. Mexa de vez em quando, durante e após a cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra bem antes de servir.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz Branco (pré-fervido)	250g	850W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz Integral (pré-fervido)	250g	850W	21-22	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz Misto (arroz+arroz bravo)	250g	850W	17-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho Misto (arroz + milho)	250g	850W	18-19	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250g	850W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

AQUECER

O seu forno micro-ondas aquecerá os alimentos numa fracção do tempo que demoraria normalmente num forno ou num fogão convencional.
Utilize os níveis de potência e os tempos de aquecimento do quadro como guia. Os tempos do quadro consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C, ou os alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e tapar
Evite aquecer pedaços grandes, como porções de carne - tendem a ficar demasiado cozidos e a secar por fora antes do centro aquecer. É preferível o aquecimento de porções pequenas.

Níveis de potência e mexer
Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando uma potência de 850W, enquanto outros deverão ser aquecidos utilizando 600 W, 450 W ou até 300 W. Consulte os quadros para mais informações. Em geral, é preferível aquecer alimentos utilizando um nível de potência inferior, no caso de os alimentos serem delicados, em grandes quantidades ou que possam aquecer muito depressa (tartes, por exemplo).

Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Para evitar a ebulição dos líquidos e possível queimadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno durante o tempo de espera. É aconselhável que coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do recipiente. Evite o sobre-aquecimento (e resultante desperdício) dos alimentos. É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar tempo extra, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera
Ao aquecer alimentos pela primeira vez, será útil tomar nota do tempo de aquecimento para futura referência.

Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem quentes, de modo uniforme.

Deixe os alimentos repousar durante algum tempo, depois do aquecimento - para que a temperatura fique uniforme. O tempo de espera recomendado após o aquecimento é de 2-4 minutos, excepto es for indicado outro tempo, no quadro.

Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Consulte o capítulo com as instruções dde segurança

P

AQUECER LÍQUIDOS

Deixe sempre repousar durante, pelo menos, 20 segundos, depois do forno se desligar, para que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a ebulição e possível queimadura, coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidronoas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BÉBÉ

Comida de Bébé:
Deite num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendável para servir: entre 30-40°C.

Leite do Bébé:
Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão poderá explodir, se aquecer demasiado. Mexa bem antes de deixar repousar e mexa novamente antes de servir. Verifique sempre a tem-peratura do leite ou dos alimentos do bébé antes de lhe dar. Temperatura recomendável para servir: 37°C.

NOTA:

A comida do bébé deve ser cuidadosamente verificada antes de lha dar, de forma a evi tar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados no quadro seguinte como guia para o aquecimento.

Aquecer Alimentos e Leite para Bébé

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos de bébé (legumes + carne)	190g	600W	30 seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Papa de bébé (grão + leite + fruta)	190g	600W	20 seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Leite	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 50 seg. to 1min	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão esterelizado. Coloqueo no centro do prato rotativo. Aqueça destapado. Agite bem e espere durante dois minutos, pelo menos. Antes de servir agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quantidade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1chávena) 250 ml (1caneca)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Coloque o líquido numa chávena de cerâmica e aquece-o destapado. Coloque a chávena (150 ml) ou a caneca (250) no centro do prato rotativo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera.
Sopa (fria)	250g	850W	2½-3	2-3	Deite num prato fundo de louça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (fria)	350g	600W	5½-6½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	4½-5½	3	Coloque a massa (ex. esparguete) num prato raso de louça. Tape com película aderente. Mexa antes de servir.

Alimento	Quantidade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Massa recheada com molho (fria)	350g	600W	5-6	3	Coloque a massa recheada (ex. ravioli, tortelini) num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350g	600W	5½-6½	3	Coloque uma refeição com 2-3 componentes num prato de cerâmica. Cubra com papel aderente para micro-ondas.

P

DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar.Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e retire quaisquer miúdos o mais breve possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado.
Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a aquecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos,antes de prosseguir. deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar. Consulte o quadro abaixo.

Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça disto.

Para desongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20°C, utilize o quadro seguinte como guia.

Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W, ⁑).

Alimento	Quanti-dade	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	250g 500g	6-7 13-14	5-25	Coloque a carne num prato raso de louça. Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Bifes de porco	250g	7½-8½		
Aves				
Pedaços frango	500g (2)	14½-15½	15-40	Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango inteiro com o peito para baixo num prato de louça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação.
Frango inteiro	900g	28-30		
Peixe				
Filetes de peixe	200g (2) 400g (4)	6-7 12-13	5-15	Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de louça. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio.
Fruta				
Bagas	250g	6-7	5-10	Distribua a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro).
Pão				
Carcassas (cada 50 g)	2 4	½-1 2-2½	5-20	Coloque as carcaças em cículo ou horizon-talmente sobre papel de cozinha, no meio do prato rotativo. Vire a meio da descongelação.
Tostas/ Sanduiche	250 g	4½-5		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	8-10		

GRELHADOR

O elementos de aquecimento para grelhar está localizado por baixo do tecto do forno.Funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. A rotação do prato permite que os alimentos tostem de modo uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficarão grelhados mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:
Deverão ser à prova de fogo e poderão incluir metal. Não utilize qualquer tipo de material de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costoletas, salsichas, bifes, hamburgueres, bacon e entremeada, partes finas de peixe, sanduíches e todo otipo de tostas com cobertura.

NOTA IMPORTANTE:
Sempre que utilize apenas o modo de grelhador, certifique-se de que o elemento de aque-cimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forma.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este método de cozinha combina o calor proveniente do grelhador e a velocidade de cozedura das micro-ondas. Funciona apenas quando a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. Devido á rotação do prato, os alimentos tostam de modo uniforme. Este forno dispõe de três modos combinados possíveis: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios de cozinha para cozedura de micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios que possam ser penetrados pelas micro-ondas. Os utensílios deverão ser à prova de fogo. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico, dado que podem derreter.

Alimentos adequados para micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todo o tipo de alimentos cozinhados para aquecer ou tostar (ex.: massa gratinada), assim como alimentos que requeiram um tempo de cozedura reduzido para tostar por cima. Este modo também pode ser utilizado para que as partes mais grossas dos alimentos que fiquem melhor tostados e estaladiços (ex.: pedaços de frango, que deve virar a meio do tempo de cozedura). Consulte o quadro para mais informações.

NOTA IMPORTANTE:
Ao utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que o elemento de aquecimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Os alimentos deverão ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forna. Caso contrário, deverão ser colocados directamente no prato rotativo. Consulte o quadro seguinte para mais informações.

Deve virar os alimentos, se pretender que fiquem tostados de ambos os lados.

Guia de Grelhados para Alimentos Congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados neste quadro como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1.Lado Tempo (min)	2.Lado Tempo (min.)	Instruções
Carcaças (50 g cada)	 2 4	MO + Grelh.	300W+ Grelh. 1-1½ 2-2½	Só Grelh. 1-2 1-2	Disponha as carcaças em círculo, na grelha. Toste a segunda metade do pão virado para cima, para ficar esta-diço. Espere 2-5 minutos.
Baguetes + cobertura (tomate, queijo, fiambre, cogumelos)	250-300 g (2)	450 W + Grelh.	7-8	--	Coloque a baguete congelada no centro da grelha. Coloque 2 ou 3 baguetes lado a lado na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 minutos.
Gratinar (Legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelh.	13-14	--	Coloque o gratinado congelado num prato fundo de pirex. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.
Massa (Canneloni, Macarrão, Lasanha)	400 g	600 W + Grelh.	14-15	--	Coloque a massa congelada num tabuleiro de pirex. Coloque o tabuleiro directamente no prato rotativo. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.
Pedaços de Frango	250 g	450 W + Grelh.	5-5½	3-3½	Coloque os pedaços de frango na grelha.
Batatas no Forno	250 g	450 W + Grelh.	9-11	4-5	Disponha as batatas de modo uniforme sobre papel de cozinha, na grelha.

P

Guia de Grelhados para Alimentos Frescos

Pré-aqueça o grelhador, com a função de grelhador, durante 4 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos indicados neste quadro como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quantidade	Potênciar	1.Lado Tempo (min)	2.Lado Tempo (min)	Instruções
Tostas	4 (25g cada)	Só Grelh.	3½-4½	3-4	Coloque as tostas lado a lado, na grelha.
Carcaças (já cozidas)	2-4 pieces	Só Grelh.	2-3	1-2	Coloque as carcaças com o fundo para cima, em círculo, directamente no prato rotativo.
Tomates Grelhados	200 g (2) 400 g (4)	300 W + Grelh.	3½-4½ 6-7	--	Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima. Disponha em círculo num prato raso de pirex. Coloque-o sobre a grelha.
Tosta Hawaii (ananás, fiambre, queijo)	2 (300 g)	450 W + Grelh.	3½-4	--	Toste primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Disponha as tostas directamente na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas Assadas	250 g 500 g	600 W + Grelh.	4½-5½ 8-9	--	Corte as batatas ao meio. Disponha-as em círculo na grelha, com a face cortada sobre a grelha.
Pedaços de frango	450 - 500 g (2)	300 W + Grelh.	8-9	9-10	Tempere os pedaços de frango com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo, com os ossos para o centro. Coloque um pedaço no centro da grelha. Espere 2-3 minutos.

Alimentos Frescos	Quantidade	Potênciar	1.Lado Tempo (min)	2.Lado Tempo (min)	Instruções
Costoletas Borrego (Médias)	400 g (4)	Grill only	11-13	8-9	Pincele as costoletas com azeite e especiarias. Disponha-as em círculo, na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 mimutos.
Bifes de Porco	250 g (2)	MO + Grelh.	(300W+ Grelh.) 7-8	(Só Grelh.) 6-7	Pincele os bifes de porco com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 minutos.
Maçãs Assadas	1 maçã (200g) 2 maçã (400g)	300 W + Grelh.	4-4½ 6-7	--	Descaroce as maçãs e encha-as com passa de uva e doce. Coloque aparas de amêndoa por cima. Disponha as maçãs num prato raso de pirex Coloque-o directamente no prato rotativo.

Guia de Cozinha(continuação)

SUGESTÕES ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos, utilizando o nível 850 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando o nível 450W, até o chocolate derreter. Mexa uma vez, ou duas, durante o processo.

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando o nível 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Demolhe as folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos, em água fria.
Escorra e coloque-as numa taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto, utilizando o nível 300 W. Mexa depois de derreter.

COZINHAR GLACÉ/COBERTURA (PARA BOLOS E SOBREMESAS)
Misture o glacé instantâneo (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ min., utilizando o nível 850 W, até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, cerejas) numa taça de pirex com uma dimensão adequada com tampa. Adicione 300 g de açúcar conservante e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos, utilizando o nível 850 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de compota com tampa de roscar. Deixe ficar tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS
Miisture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do pacote, e mexa bem. Uitlize uma taça de pirex com uma dimensão adequada, com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutos, utilizando o nível 850 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

TOSTAR APARAS DE AMÊNDOA
Espalhe 30 g de amêndoas cortadas de modo uniforme sobre um prato médio de loiça. Mexa várias vezes enquanto está a tostar, durante 3 ½ a 4 ½ minutos, utilizando o nível 600 W. Deixe repousar no forno durante 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpar o Seu Forno Micro-Ondas

P

As seguintes partes do seu micro-ondas devem ser limpas regularmente para evitar a acumulação de gordura e de resíduos de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato rotativo e anel de roletes***

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha bem.

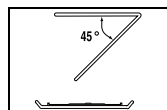
1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água quente com detergente. Enxague e seque.

2. Remova quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com água e detergente. Enxague e seque.

3. Para libertar os resíduos de alimentos e eliminar os odores, coloque uma chávena com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante 10 minutos, à potência máxima.

4. Lave o prato na máquina de lavar-loiça, sempre que necessário.

✉ **NÃO** derrame água nos orifícios de ventilação. NUNCA utilize produtos abrasivos, ou sol ventes químicos.Tenha especial atenção ao limpar os vedantes da porta, de forma assegu rar que os resíduos:
- Não se acumulam
- Não impedem a porta de fechar correctamente.

✉ **Limpe** a cavidade interior do forno após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrfecer antes de o limpar, para evitar danos e ferimentos.

Ao limpar a parte superior da cavidade do forno, será conveniente baixar o elemento de aquecimento 45° e limpá-lo.

P

Armazenar e Reparar o Seu Forno Micro-Ondas

Deverá tomar algumas precauções simples ao armazenar ou reparar o seu forno micro-ondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Caixa exterior distorcida ou empenada***

A reparação deve ser efectuada apenas por um técnico qualificado.

☛ **NUNCA** remova a caixa exterior do forno. Caso este esteja danificado e necessite ser reparado, ou em caso de dúvida sobre seu estadoo:

- Desligue o cabo de alimentação da tomada
- Contacte a assistência técnica da sua área

✉ Caso pretenda armazenar o seu forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

- Razão: O pó e a humidade poderão afectar as peças do forno micro-ondas.

✉ Este forno micro-ondas não deve ser utilizado a nível comercial.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se por melhorar constantemente os seus produtos. As especifi-cações e este manual de instruções estão, assim, sujeitas a alteração sem aviso prévio.

Modelo	**CE2733N/CE2733NT / CE2713N/CE2713NT**
Fonte de	230V ~ 50 Hz
Consumo de energia Micro-ondas Grelhador Modo Combinado	 1300 W 1100 W 2400 W
Potência de Saída	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 489 x 275 x 379 mm 306 x 211 x 320 mm
Capacidade	20 litros
Peso Líquido	 14.5 kg approx